



UNIONE DELLE TERRE D'ARGINE

Cooperativa Italiana di Ristorazione - Area Emilia Est - Via Elsa Morante, 71 - Modena
CENTRO PRODUZIONE PASTI - MODENA - Via Malavolti, 50
Tel. 059 252565 - Fax. 059 252625 - E-mail: monica.vedelago@cirfood.com



MENU AUTUNNO-INVERNO 2022/2023 - ASILO NIDO FLAUTO MAGICO MEDI

(In vigore dal 14 novembre 2022 corrispondente al lunedì della 1ª settimana)

dal 14/11 al 18/11 - dal 12/12 al 16/12 - dal 09/01 al 13/01 - dal 06/02 al 10/02 - dal 06/03 al 10/03 - dal 03/04 al 07/04

L. - PASTINA AL POMODORO E BASILICO Frutta fresca	PROSCIUTTO COTTO - INSALATA DI FAGIOLINI CAROTE CECI Focaccia
M. - CREMA DI ZUCCA CON ORZO Frutta fresca	HAMBURGER DI TACCHINO - BIETOLE LESSATE Frutta fresca
M. - PASTINA AL TONNO Frutta fresca	POLPETTE DI CANNELLINI - FINOCCHI LESSATI Pane e composta di frutta
G. - VELLUTATA MEDITERRANEA CON RISO Frutta fresca	TORTINO CON CAROTE - CAVOLFIOR E CAROTE LESSATE Yogurt alla frutta
V. - PASTINA AL PESTO INVERNALE Frutta fresca	FISH BURGER IN CROSTA DI MAIS - PATATE AL FORNO Banana

dal 21/11 al 25/11 - dal 19/12 al 23/12 - dal 16/01 al 20/01 - dal 13/02 al 17/02 - dal 13/03 al 17/03

L. - PASTINA AL SUGO DEL CASALE Frutta fresca	TORTINO DI SEMOLINO E VERDURE - FAGIOLINI PROFUMATI Frutta fresca
M. - PASTINA OLIO E PARMIGIANO Frutta fresca	<u>☞ POLLO AL FORNO - PURE'</u> Yogurt alla frutta
M. - VELLUTATA DI CECI CAROTE E PORRI AI TRE CEREALI Frutta fresca	MEDAGLIONE ALL'ORTOLANA - BROCCOLI LESSATI Frutta fresca
G. - PIATTO UNICO: <u>PASTINA PASTICCIA</u> TE DEL CONTADINO - BIETOLE LESSATE Frutta fresca	Torta alla banana
V. - PASTINA DEL PESCATORE Frutta fresca	FILETTO DI PLATESSA DORATO AL FORNO - CAVOLFIOR CAROTE LESS. Focaccia al pomodoro

dal 28/11 al 02/12 - dal 26/12 al 30/12 - dal 23/01 al 27/01 - dal 20/02 al 24/02 - dal 20/03 al 24/03

L. - PASTINA ALLA MEDITERRANEA Frutta fresca	FORMAGGIO - BIETOLE LESSATE Frutta fresca
M. - PASTINA OLIO E PARMIGIANO Frutta fresca	FIOR E CON CAULIPOWER - PISELLI BRASATI Pane e composta di frutta
M. - PIATTO UNICO: <u>PASTINA</u> DEL PASSATORE AL FORNO - FAGIOLINI LESSATI Frutta fresca	Latte e biscotto al riso
G. - CREMA DI BORLOTTI CON ORZO Frutta fresca	<u>☞ SPEZZATINO DI TACCHINO AL LIMONE</u> - BROCCOLI E CAROTE LESS. Banana
V. - RISO VERDE AROMATICO Frutta fresca	FILETTO DI HALIBUT GRATINATO - PATATE LESSATE Focaccia

dal 05/12 al 09/12 - dal 02/01 al 06/01 - dal 30/01 al 03/02 - dal 27/02 al 03/03 - dal 27/03 al 31/03

L. - PASTINA AL SUGO VEGETARIANO Frutta fresca	FRITTATA CON VERDURE - SPINACI AL PARMIGIANO Frutta fresca
M. - PASSATO DI LENTICCHIE ROSSE CON FARRO Frutta fresca	POLPETTE ALLA NAPOLETANA - FINOCCHI AL FORNO Torta al cacao noci e cannella
M. - PASTINA ALLA MARINARA Frutta fresca	MEZZALUNA DI CECI E ZUCCA- FAGIOLINI LESSATI Yogurt alla frutta
G. - PASTINA ALLA CREMA DI PECORINO Frutta fresca	<u>☞ PETTO DI POLLO AROMATICO</u> - CAVOLFIOR E CAROTE LESSATI Crackers
V. - PASTINA ALLA LIGURE Frutta fresca	BOCCONCINI DI MERLUZZO AI CEREALI - BIETOLE LESSATE Frutta fresca

"Giornate speciali" verranno proposte precedute da idonea informazione.

NOTA: il Menù Asilo Nido "MEDI" sopra indicato comprende: pastina di piccolo formato, secondo ☞ macinato, verdura cotta, pane e frutta fresca. (I secondi sottoposti a macinazione risultano sottolineati ed evidenziati con il simbolo ☞. Le altre preparazioni, più morbide, rimarranno come da menù).

SI INFORMANO I GENTILI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI CONTEMPLATI NEL MENU POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO

Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 - allegato II e s.m.i.)

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati, o i loro famigliari, a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale CIRFOOD e ad attivare l'iter di richiesta del menu personalizzato per allergia/intolleranza.

DIETE PARTICOLARI	<p>Dieta "in bianco" (senza certificato medico): si può prenotare, per il tempo strettamente necessario, per bambini o adulti con lievi indisposizioni.</p> <p>Dieta "sanitaria" (con certificato medico): esclusivamente per bambini o adulti che necessitano di un'alimentazione mirata a prevenire e/o curare specifiche patologie (allergie alimentari, diabete, ecc.).</p> <p>Dieta con esclusione di carni per motivi etico-religiosi (maiale, bovino, carne in genere): può essere richiesta, per iscritto, dagli interessati.</p> <p>Dieta vegetariana o vegana: può essere richiesta, per iscritto, dagli interessati.</p>	
MODALITÀ DI PREPARAZIONE	<p style="text-align: center;">LA COTTURA DEI CIBI</p> <p>Tutti gli alimenti vengono cucinati al mattino, immediatamente prima del confezionamento e della spedizione dei pasti.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La pasta e il riso: in apposita cuoci-pasta a ciclo continuo che consente la "cottura espressa". • I secondi ed i contorni: in forno tradizionale o a vapore. <p>Nessun alimento viene sottoposto a frittura.</p>	<p style="text-align: center;">CONDIMENTI</p> <ul style="list-style-type: none"> * Parmigiano reggiano stagionato 24 mesi, per insaporire i primi piatti. * Olio: extra vergine d'oliva bio per il condimento a crudo; olio di girasole, in piccole quantità, per la cottura. * Burro bio: se ne prevede l'utilizzo per la pasta "burro e parmigiano". * Succo di limone, erbe aromatiche e brodo vegetale (produzione interna). * Aceto balsamico IGP. <p>Non vengono utilizzati alimenti precotti, spezie, preparati per brodo e per purè, additivi quali conservanti e/o coloranti.</p>
LE NOSTRE MATERIE PRIME	<p><u>Pasta di semola di grano duro biologica.</u> <u>Pasta all'uovo: per lasagne e maltagliati.</u> <u>Riso, orzo e farro: biologico. Gnocchi di patate: biologici.</u> <u>Farina: di grano tenero biologica, per gli usi di cucina.</u> <u>Farina di mais: biologica</u> <u>Carne suina: biologica</u> fresca per ragù e polpette "CAM", fresca convenzionale per le altre preparazioni. <u>Carne avicola:</u> carne di pollo fresca biologica 1 v/mese "CAM", fresca a filiera controllata per le rimanenti giornate. <u>Carne bovina:</u> fresca biologica di età uguale o inferiore a 24 mesi. <u>Legumi:</u> secchi. Fagioli borlotti, cannellini, ceci e lenticchie biologici. <u>Uova:</u> biologiche allevate a terra pastorizzate, refrigerate. <u>Pesce:</u> surgelato, a ridotto contenuto di grassi, di piccola pezzatura, privo di lische. <u>Filetti di Platessa:</u> MSC, <u>Filetti di Limanda e Merluzzo:</u> CAM <u>Prosciutto cotto:</u> di coscia suina, di prima qualità, senza polifosfati aggiunti, lattosio e caseinati. <u>Prosciutto crudo:</u> D.O.P. di Modena o di Parma. <u>Mortadella:</u> IGP Bologna. <u>Formaggi biologici:</u> mozzarella, ricotta, stracchino. <u>Parmigiano Reggiano:</u> stagionatura 24 mesi D.O.P. <u>Burro bio:</u> x il condimento della pasta al burro e x le torte di produzione interna. <u>Latte:</u> parz. scremato a lunga conservazione biologico per cucinare ed intero biologico fresco per colazioni e merende (se previsti in menu). <u>Polpa, pelati e passata di pomodoro:</u> biologica. <u>Banana:</u> bio ed equo solidale. <u>Olio extra vergine oliva:</u> biologico utilizzato per il condimento delle verdure e della "pasta all'olio extra v. oliva" CAM.</p>	<p><u>Verdure surgelate biologiche:</u> carote, bietole, spinaci, verdure per minestrone, piselli, spinaci, cavolfiori, fagiolini e broccoli. <u>Verdure a produzione integrata "qualità sostenibile":</u> cavolo cappuccio, cavolo verza, bietola, cicoria, carote, cipolla, sedano, lattuga, radicchio, rucola, melanzana, zucchine, peperoni, pomodori, cetrioli, zucca. <u>Verdure surgelate convenzionali:</u> tutte le altre tipologie non menzionate nei prodotti biologici e a produzione integrata. Non si utilizzano ortaggi in scatola, ad eccezione di pelati, polpa e passata di pomodoro. <u>Verdura fresca:</u> biologica CAM tutta la rimanente verdura fresca non menzionata nella verdura a lotta integrata. <u>Frutta fresca biologica:</u> CAM tutta la frutta non menzionata nella frutta a lotta integrata. <u>Frutta fresca L.I. "QUALITÀ SOSTENIBILE":</u> pere, prugne/susine, pesche e pesca nettarina (in alternativa a IGP), fragole, melone, anguria, albicocche, cachi, ciliegie, mele. <u>Prodotti da agricoltura sociale:</u> basilico. <u>Yogurt: Intero, alla frutta biologica.</u> <u>Mousse di frutta:</u> biologica 2 volte al mese in sostituzione della frutta. <u>Prodotti DOP e IGP:</u> <u>SALUMI:</u> Speck Alto Adige IGP e bresaola della Valtellina IGP (in menù di giornate a tema). <u>FORMAGGI:</u> in menù di giornate a tema Asiago DOP, Taleggio DOP, Provolone Valpadano DOP, Grana Padano DOP, Gorgonzola DOP, Quattroformaggio Lombardo DOP, Pecorino Toscano DOP. <u>ORTOFRUTTA:</u> Pesche nettarine IGP, Pesca IGP Emilia Romagna, Pere dell'Emilia IGP. CIR è impegnata a garantire l'utilizzo di materie prime alimentari senza ingredienti modificati geneticamente.</p>
PRINCIPALI INGREDIENTI PIATTI CON NOMI DI FANTASIA	<p>PESTO INVERNALE: verza, zucca, scarola, basilico, pinoli, mandorle. SUGO DEL CASALE: lenticchie rosse, passata di pomodoro, erbe aromatiche. PASTICCICIA DEL CONTADINO: ragù di carne (bovino), passata di pomodoro, besciamella. DEL PESCATORE: merluzzo, trota, passata di pomodoro, acciughe, erbe aromatiche. MEDITERRANEA: passata di pomodoro, erbe aromatiche, parmigiano. PASSATORE AL FORNO: ragù di carne (suino), passata di pomodoro, piselli, prosciutto crudo, besciamella. VERDE AROMATICO: besciamella all'olio, spinaci, parmigiano, pecorino, erbe aromatiche. SUGO VEGETARIANO: passata di pomodoro, cavolfiore, quinoa rossa, lenticchie verdi, sedano, carota, cipolla. MARINARA: passata di pomodoro, acciughe, prezzemolo, aglio. MEDAGLIONE ALL'ORTOLANA: impasto a base di patate, fagiolini, carote, verza, porri, parmigiano, scamorza, erbe aromatiche, impanatura all'uovo. FIORE CON CAULIPOWER: impasto a base di patate, cavolfiore, quinoa rossa, lenticchie verdi, fontal, impanatura all'uovo. POLPETTE ALLA NAPOLETANA: macinato di carne (bovino, maiale), parmigiano, uovo, uva sultanina, pinoli, erbe aromatiche, passata di pomodoro. MEZZALUNA DI CECI E ZUCCA: impasto a base di zucca, ceci, scamorza, parmigiano, patate, erbe aromatiche, impanatura all'uovo.</p>	
<p style="text-align: center;">CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP</p> <p>La Cooperativa Italiana di Ristorazione ha ottenuto nel Giugno del 1997 la certificazione del Sistema di Gestione della Qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001, aggiornata nel 2009 rispetto alla nuova versione 2008. Nel 2003 ha conseguito la Certificazione del Sistema di Gestione Ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO 14001 : 2004. In conformità al Reg. CE 852/04, le cucine CIR food applicano un Sistema di Autocontrollo progettato e sviluppato sui principi del sistema HACCP, certificato in 4 cucine centrali ai sensi della norma UNI 10854. Il Sistema di Autocontrollo, che comprende anche sistematici processi di analisi e controllo, è applicato in tutte le unità di produzione e vendita a gestione diretta, come garanzia della sicurezza igienico sanitaria del prodotto/servizio erogato. CIR food nel 2007 ha conseguito la Certificazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare, secondo la norma UNI EN ISO 22000, applicato a realtà produttive diffuse in tutto il territorio nazionale. Dal 2009 è stato aggiunto ai sistemi certificati quello relativo alla Responsabilità Sociale secondo la norma SA8000 e dal giugno 2010 la certificazione BS OHSAS 18001 relativa al Sistema di Gestione per la Salute e Sicurezza sul Lavoro; dal 2011 è attiva la Certificazione UNI EN ISO 22005:2008 relativa alla Rintracciabilità nelle filiere Agroalimentari, essa è applicata ad un Centro di Preparazione Pasti dedicato alla ristorazione scolastica e socio-assistenziale. Tutti i sistemi sopra indicati sono integrati nel Sistema Qualità ISO 9001, esteso ed applicato ai diversi segmenti di attività in cui CIR food opera ed a tutte le unità di produzione e vendita attive sul territorio nazionale.</p>		